

# DER SCHMIDT



MIESMUSCHELN

# MIESMUSCHELN



## ZUTATEN:

3 kg Miesmuscheln	1 EL Tomatenmark
1 Bund Petersilie	6 Tomaten gewürfelt
2 Knoblauchzehen	Gewürzsalz (DER SCHMIDT)
1/4 l Weißwein trocken	1 EL Butter
1/8 l Gemüsebrühe	1 EL Mehl

## ZUBEREITUNG:

[1] Olivenöl mit Knoblauch und der gehackten Petersilie kurz anschwitzen. [2] Die gewaschenen Muscheln hinzugeben und ca. 5 Min. mit andünsten. [3] Mit etwas Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Dabei 1 EL Tomatenmark hinzugeben. [4] Etwa 10 Min. kochen lassen. [5] In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Mehl vermengen. [6] Nun die Muscheln aus dem Sud nehmen und die Tomaten hinzugeben. [7] Das Butter-Mehl-Gemisch unterrühren und gemeinsam kurz einkochen lassen. [8] Mit Weißwein und Gewürzsalz abschmecken und die Muscheln wieder dazugeben. [9] Kurz ziehen lassen und mit der restlichen Petersilie vermengen.

*Wir wünschen guten Appetit!  
Ihre Familie Schmidt mit Team*

**DER  
SCHMIDT**